

Miellerie du "RUCHER ____"

Numéro API 21____

Protocole de miellerie pour la mise en pot du miel

(Maj août 2026)

1. Préparation des pots en verre (la veille du conditionnement)

Pots neufs

Les pots neufs sont déconditionnés puis lavés dans une bassine plastique avec de l'eau chaude et quelques gouttes de produit vaisselle alimentaire.

Ils sont ensuite :

- Rincés soigneusement un part un à l'eau potable
- Essuyés avec un chiffon propre et non pelucheux
- Mirés visuellement afin de vérifier l'absence de poussières, de fissures ou défauts du verre.

Les capsules neuves sont conservées dans leur emballage jusqu'au moment du conditionnement.

Pots récupérés

Les étiquettes sont retirées manuellement à l'eau chaude avec du savon ou du produit vaisselle.

Les pots sont ensuite :

- Lavés soigneusement
- Rincés à l'eau potable
- Essuyés avec un chiffon propre et non pelucheux
- Mirés visuellement.

Chaque pot est contrôlé afin de vérifier :

- L'absence d'odeur résiduelle
- L'absence de fissure, éclat ou rayure.
- L'absence de résidus organiques, corps étrangers, poussières.

Les capsules sont nettoyées manuellement à l'eau chaude savonneuse sans abrasif puis rincées et séchées depuis la veille du conditionnement. On s'assure de l'absence de résidus notamment au niveau du cercle de serrage.

Toute capsule présentant une oxydation, une déformation, une rayure notamment sur la face interne est écartée et remplacée par une capsule neuve.

2. Mise en pot (jour du conditionnement)

Avant le début du conditionnement :

- le sol et le plan de travail sont nettoyés
- les mains sont lavées avant manipulation.

Chaque pot est :

- Placé taré avant remplissage sur la balance certifiée et vérifiée annuellement (étiquette verte de contrôle)
- Rempli avec un poids net au minimum égal au poids indiqué sur l'étiquette, avec quelques grammes de plus.

Après remplissage :

- Les capsules sont fermées au fur et à mesure les pots remplis
- L'extérieur des pots est nettoyé si nécessaire des coulures accidentelles
- Un contrôle visuel final est effectué.

3. Étiquetage et traçabilité

Chaque pot reçoit :

- Une étiquette avec ses mentions réglementaires obligatoires
- Les consignes de tri (« info-tri ») ;
- Le QR code d'analyse, le cas échéant.

L'étiquetage est réalisé avant les récoltes suivantes afin d'assurer une bonne traçabilité des lots.

4. Stockage

Les pots conditionnés sont stockés :

- Dans un local propre et sec
- À l'abri de la lumière directe
- À température modérée 14-20 C°
- Sans contact avec des produits odorants ou chimiques.